

SNI

Standar Nasional Indonesia





© BSN 2014

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi	3
5 Persyaratan mutu	3
6 Ketentuan mengenai ukuran	3
7 Ketentuan mengenai toleransi.....	4
8 Metode pengambilan contoh	4
9 Metode pengujian	4
10 Ketentuan mengenai penampilan.....	5
11 Penandaan dan pelabelan	5
12 Rekomendasi	6
Bibliografi.....	7

Prakata

Lengkeng (*Dimocarpus longan* Lour) merupakan buah yang memiliki nilai komersial yang tinggi di Indonesia. Dalam rangka penyediaan pangan bermutu maka buah lengkeng yang dipasarkan harus memenuhi standar yang diterima konsumen secara luas.

Standar ini telah dirumuskan oleh Komite Teknis (KT) 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 12 November 2013 yang dihadiri oleh anggota Komite Teknis dan pemangku kepentingan terkait.

Standar ini juga telah melalui jajak pendapat pada tanggal 17 Maret 2014 sampai dengan 15 Mei 2014 dengan hasil akhir RASNI.



Lengkeng

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran, toleransi, pengambilan contoh, pengujian, penampilan, penandaan dan pelabelan, serta rekomendasi pada buah lengkeng (*Dimocarpus longan* Lour.).

Standar ini berlaku untuk varietas/tipe komersial lengkeng dari famili *Sapindaceae* yang dipasarkan segar untuk konsumen, setelah penanganan dan pengemasan. Lengkeng untuk kebutuhan industri atau olahan tidak termasuk dalam standar ini.

2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 2896, *Cara uji logam dalam makanan.*

SNI 4866, *Cara uji arsen dalam makanan.*

SNI 7313, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian.*

SNI 7387, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan.*

SNI 7388, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis-prinsip umum higiene pangan.*

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 5 Salmonella.

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 4 Enumeration of Escherichia Coli and Coliform Bacteri.

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables.*

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling.*

CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, *Codex general standar for the labelling of prepackaged food.*

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce.*

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006.

3 Istilah dan definisi

3.1 utuh

buah sempurna, tidak pecah kulit, tidak cacat yang mempengaruhi penampilan umum

3.2

cacat

penyimpangan fisik pada buah yang terjadi selama proses produksi

3.3

cacat sangat kecil

cacat yang tidak mempengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum

3.4

cacat kecil

cacat yang sedikit mempengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum

3.5

tampilan segar

keadaan fisik buah yang tidak menunjukkan keriput akibat berkurangnya kandungan air

3.6

layak konsumsi

buah tidak busuk atau rusak

3.7

bersih

buah bebas dari kotoran dan benda asing lainnya termasuk serbuk sulfur

3.8

bebas dari hama dan penyakit

buah tidak terkontaminasi hama dan penyakit dan atau mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh hama dan penyakit

3.9

bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang ekstrim

buah bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang mencolok dalam penyimpanan dan distribusi

3.10

bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal

buah bebas dari penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembaban yang sangat tinggi atau sangat rendah yang dapat menyebabkan kerusakan fisik atau kimia buah

3.11

bebas dari aroma dan rasa asing

buah bebas dari aroma dan rasa selain khas lengkeng

3.12

pengkelasan

penggolongan buah berdasarkan mutu dengan mempertimbangkan toleransi yang ditentukan

3.13

kode ukuran

penggolongan buah berdasarkan jumlah buah per kilogram atau diameter buah (mm)

4 Klasifikasi

Lengkeng digolongkan dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- kelas super;
- kelas 1;
- kelas 2.

5 Persyaratan mutu

5.1 Persyaratan umum

Untuk semua kelas lengkeng, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah:

- utuh dan bertangkai;
- tampilan segar;
- layak konsumsi;
- bersih;
- bebas dari hama dan penyakit;
- bebas dari kerusakan akibat suhu rendah dan atau tinggi;
- bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- bebas dari aroma dan rasa asing;
- buah dipanen setelah mencapai umur panen sesuai karakteristik varietas/tipe komersial dan/atau lokasi tumbuh;

5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus lengkeng seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 - Syarat mutu lengkeng

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	Bebas dari cacat/kerusakan, kecuali cacat sangat kecil
Kelas 1	Cacat/kerusakan kecil yang tidak merusak kulit buah kecuali sedikit perubahan bentuk dan tekstur kulit maksimum 0,5 cm ²
Kelas 2	Cacat/kerusakan kecil berupa sedikit perubahan bentuk dan tekstur kulit serta sedikit kerusakan pada kulit akibat mekanis maksimum 0,5 cm ² .

6 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran lengkeng seperti pada Tabel 2.

Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan jumlah atau diameter buah

Kode ukuran	Jumlah buah per kg	Diameter buah (mm)
A	< 85	> 28
B	85 – 94	>27 – 28
C	95 – 104	>26 – 27
D	105 – 114	> 25 – 26
E	≥ 115	24 - 25

7 Ketentuan mengenai toleransi

Toleransi mutu dan ukuran lengkung seperti pada Tabel 3.

Tabel 3 - Toleransi

Kelas mutu	Toleransi mutu (%)	Toleransi ukuran (%)
Kelas super	5	10
Kelas 1	10	
Kelas 2	10	
CATATAN 1. Toleransi mutu berdasarkan jumlah atau bobot buah tetapi masih memenuhi persyaratan mutu untuk kelas dibawahnya atau persyaratan umum. 2. Toleransi ukuran berdasarkan jumlah atau bobot buah dari kode ukuran yang langsung berada di atas atau di bawahnya.		

8 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai dengan SNI 0428 dan CAC/GL 50-2004 yang dilakukan oleh petugas pengambil contoh yang kompeten.

9 Metode pengujian

9.1 Uji organoleptik

Pengujian mutu pada persyaratan umum dilakukan secara visual dan organoleptik. Pengujian organoleptik sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada buah dan sayur (OECD, 2005). dilakukan oleh petugas pengambil contoh yang kompeten

9.2 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian atau metode uji lain yang relevan.

9.3 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.

9.4 Uji cemaran mikroba

Pengujian cemaran mikroba sesuai dengan *BAM Chapter 5 Salmonella* dan *Chapter 4 Enumeration of Escherecia Coli and Coliform Bacteria*.

10 Ketentuan mengenai penampilan

10.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan lengkung harus seragam berdasarkan kelas mutu, kode ukuran, varietas/tipe komersial dan asal produksi (setingkat dengan Kabupaten/Kota). Lengkung yang tampak dari kemasan harus mencerminkan keseluruhan isi.

10.2 Pengemasan

Lengkung harus dikemas dengan cara yang dapat melindungi buah dengan baik. Bahan yang digunakan di dalam kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal buah. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi buah yang dicetak dapat menggunakan tinta atau lem yang tidak beracun. Lengkung harus dikemas dalam kontainer sesuai dengan rekomendasi internasional untuk pengemasan dan pengangkutan buah dan sayuran segar (CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004).

Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higienis, ventilasi, dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma asing.

11 Penandaan dan pelabelan

11.1 Kemasan konsumen

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus sesuai dengan standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010. Untuk kemasan yang isinya tidak tampak dari luar harus diberi label yang berisi informasi mengenai kelas mutu, varietas/tipe komersial dan asal produksi (setara dengan Kabupaten/Kota).

11.2 Kemasan bukan eceran

Setiap kemasan dalam kontainer harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama varietas/tipe komersial buah;
- nama dan alamat perusahaan eksportir/importir dan pengemas ;
- asal produksi (setara Kabupaten/Kota);
- kelas mutu;
- kode ukuran;
- bobot bersih.

12 Rekomendasi

12.1 Kontaminan

12.1.1 Logam berat

Lengkeng harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387.

12.1.2 Residu pestisida

Lengkeng harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313.

12.2 Higienis

12.2.1 Lengkeng harus memenuhi syarat higienis sesuai prinsip dasar higienis makanan SNI CAC/RCP 1:2011 atau ketentuan lain yang relevan.

12.2.2 Lengkeng harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum cemaran mikroba sesuai dengan SNI 7388 atau ketentuan lain yang relevan.



Bibliografi

Perubahan CODEX STAN 220-1999, *Codex Standard For Longans*

